

ASINHA NO MOLHO CASEIRO

INGREDIENTES

1 kg de asinha de frango

5 tomates

4 dentes de alho

2 cebolas

azeite a gosto

tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro separe as asinhas das coxinhas, caso já esteja separada tempere a gosto e deixe marinar

Depois, pique as cebolas, triture alho, corte os tomates em cubinhos

Em uma panela aqueça o azeite e o óleo e coloque a cebola picada, refogue por uns 3 minutos

Depois adicione os tomates picados e mexa bem, acerte o tempero e deixe cozinhar com a tampa fechada

Quando cozinhar tudo, deixe ferver sem a tampa pra que o molho fique espesso

Pronto

Pode comer a vontade

Bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4388-asinha-no-molho-caseiro.html>